

論 説

## 宮崎県日南市におけるカツオの産業と文化 －「ぎょしょく」をもとにした地域モノグラフ(1)－

若林良和 (産業イノベーション学科)

Industry and Culture of the Skipjack Tuna in Nichinan-city, Miyazaki Prefecture:  
Regional Monograph (1) by “Gyoshoku (Dietary Education concerning Fisheries)”

Yoshikazu WAKABAYASHI (Industrial Innovation)

キーワード：カツオ、ぎょしょく、産業文化、地域モノグラフ

Keyword：Skipjack Tuna, Gyoshoku (Dietary Education concerning Fisheries), Industry and Culture, Regional Monograph

【原稿受付：2018年6月29日 受理・採録決定：2018年7月30日】

### 要旨

本論文は、日本人の魚食生活で重要となる魚種の一つであるカツオに焦点をあて、歴史性と地域性の視点からカツオの産業と文化を動的に把握し総合的な検討を行うことを目的とする。カツオの生産（漁撈）から消費（魚食）までのプロセスの特性、カツオをめぐる食生活の特質を系統的に分析することがねらいである。ここでは、近海カツオ一本釣り漁業の盛んな宮崎県日南市の地域モノグラフについて、4つの「ぎょしょく」から包括的な把握を試みた。カツオの産業と文化に関する分析から、江戸期から続く伝統的なカツオ一本釣り漁業は全国的にも優位性を保持するとともに、社会経済的にも、また、生活文化的にも貴重な価値を持つ存在として位置付けられた。

### 1. はじめに

現代日本人の食をめぐる環境は生活水準の向上、ライフスタイルの多様化などによって大きく変化し、様々な課題が生起する。「日本型食生活」が崩壊し、食の安心・安全に関心も高まるなか、食のあり方や食に関わる教育の重要性は増している。他方、水産業や漁村に対する国民の理解と関心を深めるために、学校での水産学習や漁業体験の機会拡充が求められる。また、安全な水産物の安定供給のために水産物の消費拡大と食育推進も重視され、水産業における地産地消の推進、魚食普及による地域水産業の振興が課題となっている。こうした社会的背景から、水産業や水産資源、漁村地域に着目した食育、つまり、水産分野の総合的な食育「ぎょしょく教育」の研究と実践は重要なテーマと位置付けられる。<sup>1)</sup>

本論文では、「ぎょしょく教育」の質的拡充を図るために、日本水産業の中心的な魚種の一つであるカツオを取り上げる。カツオは日本人の食生活において不可欠で重要な魚種・食材の一つである。カツオの産業と文化について、歴史性（歴史的広がり）と地域性（地域的広がり）の視点から動的な把握を進めて総合的な検討を推進する。カツオの生産（漁撈）から消費（魚食）までのフードシステムの特性、カツオの食

文化（生食と加工食）の存在形態や特質を、歴史的な背景と地域的な広がりの中なかで綿密に分析したい。ここでは、宮崎県日南市を事例として、4つの「ぎょしょく」によるカツオの産業と文化に関する地域モノグラフを作成して包括的な把握を試みる。<sup>2)</sup>

### 2. 分析視点としての7つの「ぎょしょく」

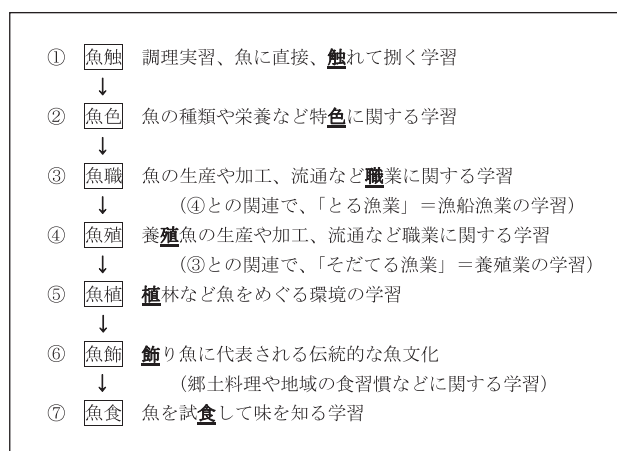
#### (1) 7つの「ぎょしょく」

2005（平成17）年の食育基本法成立を契機に、食育推進が積極的に取り込まれ、それに伴って食育実践など多角的な食育論が検討されている。そうしたなかで、私たちの食生活で看過できない食材としての水産物、そして、食育実践で不可欠な産業分野である水産分野でも、多様な取り組みが推進されている。それ以前には、1970（昭和45）年代からアジやイワシなど多獲性大衆魚の消費拡大を目的とした、大日本水産会による魚食普及運動などがある。しかし、昨今の水産物をめぐる環境をみると、輸入の増大化、流通の複雑化、生産と消費の乖離化、食の欧米化など食生活の変化によって若年層をはじめとする魚離れが顕著となり、日本人は「魚食民族から肉食民族へ変化した」とさえ言われる。こうした実情から、食育基本法にもとづく食育推進と、消費拡大のための魚食普及を統合し

た取り組みの試みとして、筆者が2005（平成17）年に提案したのは、総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」である。

「ぎょしょく教育」推進の視点は、①地域特性を念頭に置き、地域に存在する漁業や水産加工業、地域の生活文化を生かすこと、②従来の魚食普及や栄養指導などを踏まえつつ、漁と食の再接近のために新たなコンセプトとして「ぎょしょく教育」を提示して検討すること、③社会学や経済学などの社会科学的な立場から、水産業に関わる生産から消費までをトータルに把握し、フードシステムのなかで魚を把握することである。「ぎょしょく」をひらがな表記することで、単に「魚食」だけでなく、7つの「ぎょしょく」として魚の生産から加工、流通、販売、消費、文化まで多くの意味を含み、魚にまつわる諸事象をより精緻で体系的で、かつ、動的に把握できる。7つの「ぎょしょく」は具体的に次のとおりである。（図1参照）まず、魚の調理実習や、魚に直接接触する体験学習の「魚触」、次に、魚の種類や栄養等の魚本来の情報に関する学習である「魚色」、それから、魚の生産や流通の現場のうち、漁船漁業を知る学習の「魚職」と、海面養殖業に関する学習である「魚殖」、さらに、漁業者による植林活動など環境学習の「魚植」、伝統的な魚文化の学習である「魚飾」、最後に、地域で水揚げされた魚の料理を試食する「魚食」である。つまり、「ぎょしょく教育」は「魚触」から「魚飾」まで一連の6つの学習プロセスを経て、第7の「魚食」に到達する仕組みになっている。<sup>3)</sup>

図1 「ぎょしょく」教育のコンセプト：  
7つの「ぎょしょく」



## (2) 「ぎょしょく教育」の効果

「ぎょしょく教育」の実践により、食育に関する教育分野と産業分野に大きな効果がみられた。まず、教育分野では、地域の教育力を止揚し多面的な推進が可能になる。「ぎょしょく教育」は、地域活性化の基盤、地域の教育力を止揚する取り組みと位置付けられ、地域の社会関係そのものを豊かにして、「地域理解教育」として水産業と地域社会を紡ぐことができる。「ぎょしょく教育」授業の評価として、五感を重視した体験学習がポイントで有効的な動機付けとなり、鋭い洞察力や豊かな想像力、積極的な行動力を培う基盤になっている。また、地域に根ざした「ぎょしょく教育」は、漁村地域に存在する魚食などの伝統文化、生活の技術や知恵などの事象を総合的に把握することで、地域の産業と文化を見直す端緒となり、地域文化を伝承していく機会につながる。したがって、「ぎょしょく教育」は、論理と感性を伴う教育方法で地域の社会や文化を総合的、かつ、系統的に理解することから、「地域理解教育」と位置付けられる。地域の魅力となる地域資源の保全や復活、創成することで、「ぎょしょく教育」は地域の教育力づくりに連動でき、地域水産業を中心に地域活性化のためのリーダーなどの人材育成にも資する。「地域理解教育」としての「ぎょしょく教育」は、子供たちの魚離れは正にとどまらず、子供とその保護者に地域の良さを改めて問いかけ、地域への愛着や誇り、地域に対するアイデンティティを醸成するきっかけ、水産業と地域社会を紡ぎ直す有効な契機となる。

それから、産業分野では、水産振興に向けた多角的な展開が期待される。これは、地域活性化の基盤、地域の水産振興を推進する取り組みと位置付けられ、水産振興のツールとして、地域の産業経済を止揚させることができる。地域内外での展開と発信による地域ブランドと、生産加工と販売促進による商品ブランドの連携や相乗効果をもとに、本来的なブランドは確立される。地域資源を活用して、他地域との差異化を図った優れた商品ブランドを開発するとともに、地域そのものをブランド化すること、つまり、地域の魅力づくりを展開するものである。地域住民が良質の地域水産物を理解し、その利活用を促進する一方、消費者のイメージアップや意識改革を進め、市場における競争力、消費地などへの情報発信力を高めることは極めて重要となる。「ぎょしょく教育」は、地域水産物のブランド化において、教育分野との連動も含めて、単なるPR戦略の手段のみならず、商品ブランドと地域ブランドの戦略で重要なコンテンツとして大きな役割を果たせる可能性が高い。



図2 宮崎県日南市の位置



### 3. 地域概要

日南市は、宮崎県の南部に位置し、東に日向灘を臨み、西に都城市や三股町、南は串間市、北に宮崎市と隣接している。総人口52,735人（2018（平成30）年3月）のなかで、漁業就業者は666人である。総面積536.1km<sup>2</sup>のうち、約8割を森林が占め、そのほとんどは飼肥杉の人工林となっている。（図2参照）

本市の気象は、年間平均気温約19℃、年間降水量約2,600mmと温暖で、太陽と海、緑の山々に象徴される南国のイメージがある。高知県や紀伊半島南部と同様の南海型気候区に属することから、本市は平野部で一年の日照時間が平均2,200時間以上に達して日本で最も日照に恵まれた地域である。特に冬季の日照時間は大変長く、冬型気圧配置のために山沿いが曇っていても平野部は晴れていることが多い。そのために、プロ野球やサッカーなどのキャンプ地に本市は利用される。

宮崎市から本市を経て鹿児島県に至る日南海岸は、海岸線112kmに及ぶ全国有数のリアス式海岸であり、国定公園の指定を受けている。目井津港沖の大島にある鞍埼灯台は、1884（明治17）年に点灯を始めたが、日本初の無筋コンクリート造りの灯台で2009（平成21）年に近代化産業遺産として選定された。（写真1参照）



写真1：日本初の無筋コンクリート製の鞍埼灯台

### 4. 「ぎょしょく」によるカツオ産業文化の検討

#### (1) 魚職

##### 1) 地域漁業の概況

日南市は、日向灘に面するリアス式海岸が続き、天然の良港が数多く存在し、黒潮が日本本土へ北上してくることから、良好な漁場も形成された。それで、近海カツオ一本釣り漁業や近海まぐろ延縄漁業、磯建網イセエビ漁業などが盛んである。現在、本市には8漁港が存在し、なかでも、油津漁港と目井津漁港は第3種漁港（利用範囲が全国的な漁港で、全国に114港）に指定されている。それから、本市内にある日南市漁協、南郷漁協、栄松漁協、外浦漁協と4漁協は水産振興と漁村地域活性化の中心である。これら4漁協に所属する近海カツオ一本釣り漁船28隻は船団を形成し漁場で情報を共有しながら漁撈を展開する「船団操業」を展開し、全国的に数少なくなるなかで貴重な存在となっている。（写真2参照）現在、カツオ漁船が稼働しているのは、宮崎県のほか、鹿児島県や高知県、三重県、静岡県、宮城県である。<sup>4)</sup>

本市の統計によれば、2016（平成28）年度におけるカツオ漁業の生産量は21,172トンである。これにはカツオ以外にビンチョウマグロやシイラなども含まれており、実際のカツオ漁獲量は7割程度になっている。また、漁業生産額約108.2億円のうち、近海カツオ漁業は78.8億円と首位にあり、近海マグロはえ縄漁業20.9億円、その他の漁業8.5億円の順になっている。近海カツオ漁業は、市全体の70%以上を占め、地域の経済と雇用を支える中心的な産業の一つである

水産庁「漁業・養殖業生産統計」によると、本市の漁業種別漁獲量（2016（平成28）年度）は近海カツオ一本釣り漁業18,363トン、近海マグロはえ縄漁業2,780トン、ひき縄釣り漁業385トン、小型定置網漁業298トンの順で、漁業生産額と同様に、市全体7割程度を近海カツオ漁業が占めている。それに、本市の近海カツオ漁業の漁獲量は全国の漁獲量（227,946



写真2：カツオ一本釣り漁船の船団

トン)の8.1%に及び、日本一を誇る。また、本市の魚種別漁獲量はカツオ13,685トン、ビンナガマグロ6,404トン、キハダマグロ1,837トン、メバチマグロ1,432トン、カジキ類585トンの順となっており、全体(26,790トン)の約5割をカツオが占めている。

### 2) カツオ一本釣り漁業と鰹節製造の歴史的展開

マグロなどの骨が宮崎市青島の松添貝塚から発見されたことから、これと同様にカツオも縄文後期より食されていた可能性は高い。また、記録上、平安期の「延喜式」にある「堅魚」(鰹節の原型の一つとされる)を税として納める10カ国の一つに日向(宮崎県)がある。よって、この時期には、宮崎県内でカツオの漁撈と加工が営まれていたと推測される。

江戸期になると、日南市に当たる飫肥藩は、土佐藩(高知県)と同様に、カツオ漁業や鰹節製造を藩の専売とした。青島村や油津町、細田村大堂津の漁業者がそれらに従事し、鰹節は藩に納められ、特産品として大坂などに出荷された。1822(文政5)年発行の「諸国鰹節番附表」では、前頭に日州の宮崎節が、興行を仕切る勸進元に日向が、それぞれ記されている。

カツオ一本釣りが飫肥藩に伝わったのは江戸中期ごろとされ、当時は槽漕ぎの和船に15~20人の漁業者が乗り込み、宮崎市青島から鹿児島県内之浦沖を漁場として、日帰りや2~3泊の漁を行っていた。この操業形態は、漁船動力化の大正初期まで続いた。他方、カツオ漁業の発展が加速したのは明治期からである。飫肥藩の専売制が撤廃されたことで、漁業へ転業する農業者は続出したのである。その結果、油津地区で操業したカツオ漁船は150隻に達し、年間2万円(現在の約4億円)あまりの水揚げ高をあげた。しかし、カツオ漁船の急増で、漁場の競合が顕著となり、そのカツオ船は71隻に半減したわけである。こうした状況を打破するべく、一部の漁業者は、カツオ漁船を大型化し、カツオ資源の豊富な奄美大島や沖縄など南方の島嶼地域へ操業拠点を移した。これは「根拠地漁業」と呼ばれ、宮崎県外の出漁先に鰹節製造工場を建設し、その周辺海域でカツオ漁業を展開するものである。これらの工場には、本市の婦女子が多数派遣されて昼夜を問わず鰹節製造に従事した。操業拠点が台湾にまで拡大したものの、その後、本市の根拠地漁業は、他県に比べて資本力が小さく、動力化の遅れなどによって衰退していった。

こうした「根拠地漁業」は本市を離れてカツオの群れを追い求めて他地域に水揚げするものだが、千葉県勝浦港や宮城県気仙沼港に水揚げする現在の操業形態に通じるものがある。

### 3) カツオ一本釣り漁業の近代化

大正期には、カツオ漁船は地域産の飫肥杉を用いた

小型漁船(約15~19トン船)が中心となった。船型は動力化とともに改良され、船首付近が長く突出するホースヘッドや集魚用の散水機が設置されたのである。動力船の普及によって漁場が奄美大島や沖縄へと拡大した結果、水揚げは鹿児島県山川港や枕崎港で7割を占めた。そのため、日南市内の鰹節製造業は、カツオの水揚げが県外に集中して鰹節原料の確保が難しくなり衰退していった。

昭和期に入ると、カツオ漁船の動力は、トラブルの少ないディーゼルエンジンが一般的となった。(写真3参照)1955(昭和30)年以降、カツオ船は次第に大型化し、自由操業の上限が40トン未満に引き上げられ、多くの船が39トン型へ移行した。また、カツオ漁船の性能が向上し、1965(昭和40)年代になると、東北の三陸沖漁場が開拓され、現在の操業パターンが確立された。さらに、1965(昭和40)年半ばから59トン型の鋼鉄船やFRP船が登場した。そして、1985(昭和60)年に南郷漁協は、それまで鹿児島県に加工用として水揚げしていたカツオを本市の漁港に水揚げし、県内外にトラック輸送する「陸送出荷体制」を確立した。これは鮮魚としてのカツオの流通改革の端緒となり、現在もこの体制で生鮮カツオを全国へ出荷している。

平成期になると、エンジンの高機能化が進み、高速の119トン型FRP船が主力となった。ただ、この十数年間、本市では高速の119トン型FRP船が新造されていない。現状では、新船の建造よりも、機関の換装、配管や電気系統等のリニューアルによる漁船の長寿命化が図られている。それで、2009(平成21)年から国の事業を活用し、小型化でコストを抑えた西沖操業用の19トン型漁船への転換が図られている。これは現在、6隻が着業している。

2016(平成28)年現在、本市のカツオ漁船28隻は、日南市漁協(7隻)、南郷漁協(13隻)、栄松漁協(1隻)、外浦漁協(7隻)の4漁協に所属し操業している。その詳細は、トン数別にみると、158トン型3隻(すべて南郷漁協)、100~119トン級型16隻(日南市漁協1隻、南郷漁協8隻、栄松漁協1隻、外浦漁



写真3：1940(昭和15)年当時の油津港



協6隻)、60~70トン級型3隻(日南市漁協2隻、外浦漁協1隻)、19トン型6隻(日南市漁協4隻、南郷漁協2隻)である。そのなかで、複船経営(2隻以上のカツオ漁船を保有し経営)は2社となっている。また、積極的な他地域への働きかけとして、県内他の8漁協に対する外来船誘致、長崎市の水産会社に対する活餌安定共有供給などがある。

#### 4) 日南市カツオ漁業の全国的な位置

全国的に鳥瞰すると、カツオ漁業が盛んな地域は江戸期以降、静岡県や三重県、高知県、鹿児島県である。戦後、漁船の大型化が進むなか、水産加工業が未発達で経済基盤の弱い宮崎県は、遠洋漁業ではなく、近海漁業に活路を見出した。その間、全国的に経営難による廃業が進むなかで、日南市は全国最大の近海カツオ漁船数を誇っている。それで、近海カツオ漁業の漁獲量で、本市をはじめとする宮崎県は、高知県とトップ争いをしてきたが、1994(平成6)年以来、23年間連続日本一である。本市は、長年にわたり培われてきた、資源にやさしいカツオ一本釣り漁業の伝統を守る地域として、歴史的な価値と資源的な価値を有していると言えよう。そして、沿岸・近海・遠洋漁業のすべてを含めたカツオ漁獲量も、宮崎県は2006(平成18)年に三重県を上回って日本一になっている。

以上のことから、本市の近海カツオ漁業は、宮崎県だけでなく、全国的にも中心的な役割を担っている。こうした役割を持つに至った経緯の理由の一つとして、本市で厳然と維持されている「船主-船頭制」がある。これは船頭を引退した親が船主となってサポート役にまわり、その子を後継の船頭とする仕組みである。つまり、船頭という現場監督を務めた親が会社社長となって漁船経営にあたるというサイクルが綿々と続けられている。本市のカツオ漁船28隻のうち21隻が親から子へと事業継承されており、カツオ一本釣り漁業の伝統的な精神は受け継がれている。

#### 5) 飢肥杉とカツオ・マグロ漁業

飢肥林業の基礎は、江戸初期に飢肥藩の窮乏という財政的理由から杉を本格的に植林したことに起因する。当時の飢肥藩は領主と領民が利益を分け合う「杉山分収法」という独自の制度を確立しており、武士と農民が協力して藩有地に杉を植樹した。油分が多い飢肥杉は、腐りにくく、その割に比重が小さく、水切れが良く、曲げやすいという特徴を持っている。この特徴を活かして、飢肥藩は「弁甲材」という造船用材の植林と育林を進めた。船板には幅広の板が必要であるために、樹間を広く開けて植林する「疎植」法がとられた。このように、飢肥藩は日本の山林史上でも類を見ない造船材に特化した人工植林を行ったのである。

(写真4参照)

こうして成長した飢肥杉は、飢肥藩により建設し整備された全長900mに及ぶ堀川運河を利用して、簡便に搬出された。江戸初期に地方の小藩が、カツオ漁業や鰹節製造を自藩の専売としながら、大規模な運河を建設したことは歴史的に意義深い。330年以上の歴史を持つ堀川運河は、全国的に7番目に古く、国の登録有形文化財に指定されている。(写真5参照)ここにおいて、当時の藩財政における漁業と林業の重要性がうかがえる。そして、大正初期までのカツオ漁船は15~20人乗りの櫓漕ぎ和船であり、昭和30年代まで飢肥杉の「弁甲材」が活用された。(写真6参照)



写真4：堀川運河の弁甲材



写真5：現在の堀川運河



写真6：沿岸漁業に利用されたチョロ口船

動力化直前の頃、カツオ漁業の漁閑期となる冬季に裏作としてマグロはえ縄漁業が導入された。この裏作に従事するカツオ船は24隻に及び、鹿児島県種子島沖でマグロの新漁場が発見された。その後、マグロの水揚げが増大し、マグロはえ縄漁業の専門化は進んだ。昭和初期に油津港へのマグロ水揚げをする県外漁船は年間570隻以上で、水揚げ約3.4万本に達する年もあった。当時、マグロ景気に沸いた油津港は「東洋一のマグロ基地」と称され、水産業と地域経済に大きな繁栄がもたらされた。

#### 6) 漁業就業者の育成

日南市には、カツオ一本釣り漁業技術を習得する施設として、宮崎県立高等水産研修所がある。この研修所は1938(昭和13)年設置の漁村道場宮崎県水産講習所を起源とする。この施設の目的は、時代の要請に対応できる高度な知識と技術を備えた漁業就業者を養成して水産業の更なる振興と発展に寄与する優秀な人材を育成することである。募集定員は本科生15名程度(入学資格は中学校卒業者)、専攻科生若干名・短期20名程度(入学資格は高校卒業者)である。同様の施設は、本市のほか、全国に北海道鹿部町や静岡県焼津市、佐賀県唐津市の4か所に設置されている。

この施設では、漁業調査取締船「みやざき丸」を利用した9日間のカツオ一本釣り乗船実習が行われている。研修生は、実習前に自らが擬似針を作成した上で、活餌の積み込み、魚群の探索、カツオの一本釣り、水揚げまでの全作業を実習する。1年間の研修を終えると、本市の近海カツオ漁船に乗船する者も多い。

#### 7) 外国人漁業実習生制度の推進

日南市では、全国的に先駆けて1993(平成5)年度から漁業労働力の確保と諸外国の漁業技術の向上を目的に「外国人漁業実習生制度」が導入された。高校卒業生など若手の新規漁業就業者が減少して人材不足の続かなかで、最初に南郷漁協と外浦漁協、栄松漁協の3漁協はカツオ漁業のためにフィリピンから漁業実習生57名を最初に受け入れた。これを皮切りに、高知県や三重県をはじめとして、全国のカツオ漁船でも受け入れられるようになった。

1995(平成7)年度から、日南市漁協もカツオ漁業でフィリピン人24名を、前述の3漁協がインドネシア人60名をそれぞれ受け入れた。1996(平成8)年度には、日南市漁協でマグロはえ縄漁業にフィリピン人12名が、その後、カツオ一本釣り漁業とマグロはえ縄漁業にインドネシア人毎年10~41名が研修を受けた。それで、2016(平成28)年までの受入総人数は557名に及ぶ。国別ではフィリピン人60名、インドネシア人497名であり、漁業種類別ではカツオ一本釣り漁業432

名、マグロはえ縄漁業125名となっている。

一方、南郷漁協、外浦漁協、栄松漁協の3漁協は、カツオ一本釣り漁業やマグロはえ縄漁業に加えて大型定置網漁業でも受け入れてきた経緯があり、毎年41~58名に達した。2016(平成28)年までの受入総人数は1,232名に達する。国別ではフィリピン人106名、インドネシア人1,126名であり、漁業種類別ではカツオ一本釣り漁業1,101名、マグロはえ縄漁業68名、大型定置網漁業63名である。(写真7参照)

2018(平成30)年1月現在、本市のカツオ漁船33隻は、3年間予定でインドネシアから漁業実習生173名を受け入れている。漁業実習生の修了式は2016(平成28)年度の場合、12月に実施され、南郷漁協の第21期生47名、日南市漁協の第19期生10名がそれぞれ修了した。漁業実習生は、漁業技術の習得に努めながら、日本の社会や文化への理解も深めている。たとえば、1998(平成10)年から本市主催の成人式へ出席したり、また、小学校の運動会や神社の祭礼に参加したりして、地域との交流が深まっている。(写真8参照)

当初は試行錯誤の連続であったが、本市全体でこれまでに受け入れた延べ人数は1,800名を超えた。現在



写真7：研修中の漁業実習生



写真8：日南市成人式に出席する漁業実習生



では、「外国人漁業実習生制度」も定着して安定的なマネジメントが行われ、国際貢献の一翼も担っている。漁業実習生は、国際的な資源管理に配慮したカツオ一本釣り漁業の重要性を理解し、それを近隣諸国に広める意味でも、貴重な人材である。それに、漁業実習を通じて学んだ経験は出身国で活かされて友好の架け橋となりえる可能性もある。

#### 8) カツオ関連産業の展開

これまで述べてきたように漁業など第1次産業も日南市の基幹産業の一つに位置付けられる。特に、カツオ漁業を中心とする関連産業の展開もみられることから略述しておきたい。

##### ①生鮮カツオの「陸送出荷」

江戸期から日南市のカツオ漁業が本格化するが、本市でカツオの生食が広域的に普及したのは、昭和後期の「陸送出荷」が確立した時期とされる。これは刺身の鮮魚として付加価値のあるカツオを出荷しようとするものである。帰港した漁船からカツオを直接トラックに積み込んで生鮮の状態でも全国へ出荷するシステムは、水産物流通業界に大きなインパクトを与えた。

従来、加工施設や卸売り市場のある県外の大規模漁港へ水揚げしていたカツオは、本市に水揚げする機会が増えた。その結果、本市はもちろん、県内外へ次第に鮮魚としての認識が浸透した。その結果、本市内では、郷土料理として刺身、たたき、かつお飯などを提供する料理店、生鮮カツオを定番商品とするスーパーが増加し、生鮮カツオは不動の地位を築いている。

##### ②醤油醸造

生鮮カツオをはじめ地域の魚を刺身や煮付けなどで食するには、優れた醤油が不可欠である。日南市には醤油醸造会社が5社もあり、その従業員は37名に及ぶ。特に、人口約1,900人の大堂津地区には、醤油会社が3社（①従業員8名：1804（文化元）年創業の老舗、②従業員10名：1933（昭和8）年創業、③従業員5名：1958（昭和33）年創業）もある。そのほか、南郷地区に1社（従業員11名：1923（大正12）年創業）、飫肥地区に1社（従業員3名：1903（明治36）年創業）の醤油会社が存在する。このように、本市にはカツオ食と醤油に関連する伝統食文化がみられる。

本市のカツオ漁船は、7月から11月までの間、宮城県気仙沼港での水揚げが頻繁となり、カツオ漁業者は本市独特の甘い醤油を手土産にすることが多くなる。その結果、気仙沼など東北地方の人が本市の醤油をわざわざ取り寄せることも多々あるという。

##### ③発泡スチロール製造

日南市内で水揚げされたカツオは、カツオ漁船から直接、トラックに積み込まれて出荷される際に、発泡

スチロール製の箱が使われる。本市内には発泡スチロール製造会社が2社あり、その従業員数は82名である。そこで、カツオ漁船の生鮮出荷用箱が年間約49万箱（金額換算で約7千万円）も製造されている。

##### ④造船所

カツオ漁船の建造は現在でこそ、少なくなったものの、日南市には造船所も存在する。そこで、2015（平成27）年に地域の技術者たちが約半年間を要して、第28進漁丸（19トン）を建造した。

#### 9) 水産振興と地域活性化に向けたカツオのイベント展開

日南市では、カツオ漁業を核とした交流拠点の設置、カツオに関する各種イベントなど様々な取り組みが行われ、カツオの魚食普及による水産物消費拡大をはじめ、水産振興と地域活性化につなげようと努めている。

##### ①交流拠点としての「港の駅めいつ」

「港の駅めいつ」は、地域水産物の付加価値向上や魚食普及などを目的とした施設で、2005（平成17）年、南郷漁協により開設された。（写真9参照）この施設は従業員24名で担っている。オープン当初の集客数は約1.5万人を超えたが、その後には減少をたどり、売上も横ばいが続いた。カツオの町として本市の水産物を魅力的に提供するために、2014（平成26）年、さらに水産物加工施設が併設された。特産品の開発に力を入れるべく、鮮魚と水産加工品の販売強化が図られて商品数も増えた。（写真10参照）その結果、レストランが連日盛況となり、直売所も好評を博して集客数は毎日約600人で年間1.8万人前後に好転している。また、集客数が伸びたほか、客単価も900円から1,600円へと上昇している。この施設は、観光集客の中心的な受け皿となり、日南市の水産業発展と地域経済活性化に向けた拠点としての貢献が期待されている。

##### ②カツオ関連のイベント

カツオに関する全国規模のイベントとして、「2013カツオフォーラムin日南」（日南カツオ・マグロ祭りを同時開催、2013（平成25）年12月）や「食と漁を考える地域シンポジウム」（2014（平成26）年12月）が実施された。ここでは、地域ぐるみでカツオ漁業をめぐる課題と展望を検討した。（写真11参照）（写真12参照）南郷町商工会では、カツオのまちブランド化推進委員会や魚の町なんごう活性化協議会が組織され、各種の取り組みを展開している。また、宮崎県高等水産研修所においては、カツオのオイル漬けなど加工製品の開発やカツオ一本釣り漁業の技術伝承と後継者育成が取り組まれている。

そのほか、地域に根ざしたイベントとしては、なん



写真9：「港の駅めいづ」



写真11：2013カツオフォーラムin日南



写真10：港の駅めいづの水産加工品（かつおカレー）



写真12：日南カツオ・マグロ祭り（カツオ漁船見学ツアー）

ごう黒潮まつり（1984（昭和59）年から毎年8月に開催）、南郷カツオまつり（南郷漁協で毎年3月に開催）、なんごう日の出市（1995（平成7）年7月から年6回開催）、南郷カツオめしフェア（3月、4店舗、南郷どれさかな料理フェア実行委員会）など多様なものが長年にわたって実施されている。そして、カツオなど地域の水産物PRのための捌き方実演、カツオ飯とカツオ刺身の試食は様々な機会を通して行われている。たとえば、なんごう日の出市や港あぶらつ朝市（毎月、南郷漁協・日南市漁協）、埼玉西武ライオンズと広島東洋カープの春季キャンプ（2月、南郷漁協）、長崎さかな祭り（10月、日南市漁協）、東京シーフードショー（8月、南郷漁協）、霧島秋まつり（11月、南郷漁協）などがある。

### ③南郷町商工会の取り組み

既存店の空き店舗化に拍車がかかるなか、南郷町商工会は、「カツオ」をキーワードにした小規模事業者間の情報共有と発信、ネットワークの構築を図るべく、「カツオのまち」のブランド化事業に取り組んでいる。推進協議会を組織し、20の空き店舗に大漁旗や竿等を展示した「カツオ一本釣りギャラリー」を設け

て、「カツオのまち」をPRした。カツオという地域資源にこだわることで、漁業関係者を含めた市民の間で、カツオへの関心と意識がさらに高まった。

「カツオのまち日南」と「カツオ一本釣り文化」を県内外に向けたプロモーション活動も展開している。たとえば、2017（平成29）年10月に東京のJPタワーで「カツオ一本釣りセミナー」と「カツオ一本釣りナイト」が開催された。このイベントでは、カツオ一本釣りの歴史や船上生活に関するパネル、大漁旗や釣り竿、擬餌針など漁具も紹介され、カツオ漁業者の40年にわたる体験談が語られた。当日の参加者はカツオ一本釣りのVR（バーチャルリアリティ）を体験し、釣り竿でカツオの重さも体感した。会場は多くの来場者で賑わい、大きな盛り上がりを見せ、カツオと一本釣りの価値を再認識する契機となった。（写真13参照）

### ④日南商工会議所の取り組み

日南商工会議所では、「一本釣りカツオ水揚げ日本一の日南」を幅広くPRするべく、ご当地グルメの開発に着手し、2010（平成22）年5月にご当地グルメ「日南一本釣りカツオ炙り重」が誕生した。これは従来の食べ方と異なり、カツオを「炙る」という新たな



調理法によるメニューである。本市内の飲食店において、2種類の特製ダレに漬けて炙ったカツオが楽しめる。(写真14参照)

このカツオ炙り重は、「宮崎初かつおフェア」など各種のイベントで積極的に試食と販売され、市内外で好評を博している。発売当初からの累計で約20万食を突破し、日南市、ひいては宮崎県を代表するご当地グルメの一つとなっている。

## (2) 魚植

1) 海と山の連鎖系に根づいたカツオ一本釣り漁業  
カツオ一本釣りは、食いつきの良いカツオのみが釣り上げられるため、カツオ資源への負荷が小さく、次世代に継承できるカツオ資源管理の漁法といえる。まき網が主流となっている現在、カツオ一本釣りの継承は、日本のみならず、世界レベルにおける水産資源の保護、持続可能な再生産につながる可能性がある。

青島から都井岬にいたる日南海岸は、景勝地として知られるとともに、カツオ漁業の拠点となっている。リアス式海岸のために、油津や目井津、外浦など天然の良港が形成され、台風などの避難港にもなった。さらに、海岸線近くまで山が迫って森林の栄養塩やミネラルが海に流れ込んでプランクトンが多発する豊饒の海となり、カツオの好むイワシやアジなどの小魚群が多く棲息することから、カツオ漁港が形成された。各漁港には、現在もカツオ漁業の活餌となる小魚の畜養場がある。



写真13: カツオ一本釣りナイト



写真14: 日南一本釣りカツオ炙り重

## 2) 「漁民の森」づくり

深緑の森林が豊かな海洋資源を育むことから、日南市内の各漁協では、森の恩恵に感謝して「漁民の森」づくりが展開されている。漁業者は本市内の山林に植林して間伐や下草刈りなどを実施している。その面積は5,344haに及び、植樹種がヤマザクラをはじめ、ケヤキヤクス、クヌギ、ヒノキ、イヌマキ、イチヨウの7種類に達する。

他方、本市には、江戸初期から独自の林業システムが維持され、川越本店所有の弁甲林、堀川運河、三ツ岩林木遺伝資源保存林、弁甲材造材に関する道具類と歴史資料の5点は林業遺産に指定されている。農林省「木材統計調査」(2016(平成28)年)によると、宮崎県の杉素材生産量は1,858千 $m^3$ (全国の15.7%)で日本一を誇っている。漁業者による森林の整備や管理により良好な漁場が形成され、漁業と林業の連鎖系が活かされている。

## (3) 魚飾

### 1) カツオにまつわる神社と祭礼

日南市には、カツオなど漁業にまつわる神社とその祭礼が数多く存在し、港町や漁村に伝統文化は今も生活に息づいている。

#### ①漁業と神社・神楽

日南市には、青島神社の海幸彦・山幸彦伝説をはじめ漁業と密接に関わる神話が伝承されており、神社は重要な役割を担っている。(写真15参照)北郷町宿野地区には、全国で唯一、主祭神としてホデリノミコト(海幸彦)を祀る潮嶽神社がある。弟の山幸彦が兄の海幸彦の釣り針をなくしたことをきっかけに犬猿の仲となり、海幸彦は山幸彦に従うことを誓ってこの地に居を構え統治して隼人族の祖となったと伝えられる。この神社の西にある谷合地区には、海幸彦の御陵と伝えられる大塚(王塚)もある。

本市内の神社では、大漁満足と航海安全を祈念する演目を含んだ神楽が数多くある。各漁協主催の浦祭りや祈念祭、十日えびす祭で舞われる神楽は、漁神楽や恵比寿神楽とも称される。その代表的な例は、吾平津神社神楽(日南市漁協主催)、外浦漁神楽(外浦漁協主催)、谷之口神楽(栄松漁協主催)、霧島神社恵比寿神楽(南郷漁協主催)のほか、潮嶽神社神楽や日之御崎神社神楽などである。

#### ②漁業と祭礼

日南市内の神社では、カツオをはじめ漁業にまつわる様々な祭礼がある。南郷町目井津地区にある霧島神社を例にしてみよう。霧島神社は、開運や漁業、諸行繁栄、縁結び、安産、病気平癒、熱病の神とされるが、カツオ漁業者からも信仰を集めている。初航海の



写真15：青島神社伝説の説明板

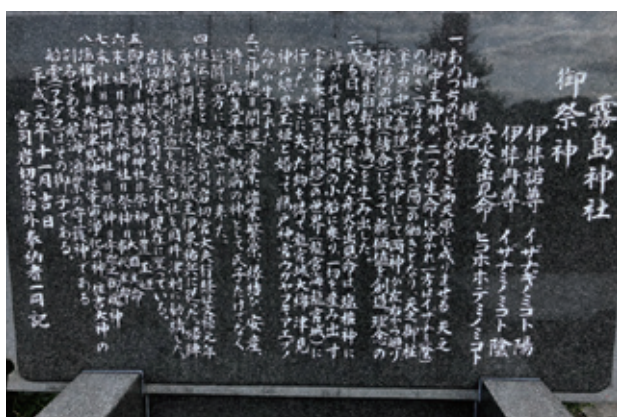


写真16：霧島神社の石碑

際に、霧島神社へ参詣して豊漁を祈る習俗は残存している。そして、終漁期には、海への感謝、大漁と航海安全の御礼として、恵比寿祭りが盛大に行われる。カツオ漁業者が1月10日に集まって、大漁祈願の十日えびす神楽が始められる。カツオ漁船は、必ずこれを終えてから出漁したという。(写真16参照)この神楽は霧島神社建立の江戸初期から現在まで約400年も続いている。

当日は午前9時から始まり、航海安全のための神武の舞、五穀豊穡と豊漁のための霧島の舞、豊漁のための鶴戸の舞、子孫繁栄のための杵の舞や手力の舞など十番が奉納される。この間、カツオ漁業者たちは輪になって御神酒を酌み交わす。えびす神楽の準備は毎年、輪番制で15軒ほどが大宿(うやど)となって進められる。カツオ漁業者が2～3日前から竹を切って御神酒を入れる酒桶を造り、女たちはご馳走造りに奔走している。

霧島神社の大祭では、猿田彦大神を先頭に御神輿行列が行われる。神事の御調度品、班旗、獅子舞、笛、太鼓、鐘、御神輿、浦安の舞、七五三稚児、踊り子と続き、総勢200人ほどが目井津地区の沿道3kmを練り歩く。予め決められた場所で祝い餅を配り、子供や青

年の勇壮な獅子舞、漁協女性部を中心とした踊りが披露される。霧島神社を出発した行列は、輿の御前社へ行き、神事の後に浦安の舞を奉納し、再び霧島神社へ戻る。このように霧島神社では、漁業に関わる祭礼の伝統が受け継がれて現在に至っている。

## 2) カツオ漁業にまつわる伝承

カツオ漁業者には航海安全と大漁満足の願いがあり、日南市においても、それらに関わる教訓が伝承されている。その伝承は地域の情景や実在するものを用いており、ここでは、具体的に列挙して、その様態を整理しておきたい。

### ①航海安全に関する伝承

安全な航海のためには、風雨や潮の干満、天候など様々な自然的な要因を十分に留意すべきことを教訓として知らせている。

「北山晴れて、雨降らず」：曇り空や降雨時、北の山々が明るくなってきたら天気が好転して雨は降らなくなるという教訓が示されている。

「輿の御前の御神輿様と北の風は、十時にならんと降りてこぬ」：これは、アオキタ(秋に吹く強い北風)が朝方に凧いでいても、10時頃になると吹くことから注意すべきだという伝承である。

「西の風と夫婦喧嘩は、夜になると凧いでくる」：昼間に強く吹く西の風も、夫婦喧嘩と同様、夜には凧いでくるという意味の教訓が込められている。

「キタゴチ雨で、沖や時化じゃ」：これは、キタゴチ(北東の風)で雨が降っていれば、沖が荒れているという習わしである。

「ヤマジ返しの西や怖い」：冬季の昼間に吹くヤマジ(沖から吹く東よりの風)は穏やかであるが、夕方になると強い西風に変わるので注意すべきだという教えである。

「月の満時、港に潮なし」：これは、満月が真上の時には干潮になっており、入港には注意する必要があるという教訓である。

### ②大漁満足に関する伝承

大漁に導くには、自然条件や人間関係、普段の準備や入念な注視を心掛けるべきだという伝承が多く存在する。

「魚や山にいる魚を釣るなら 山を見よ」：「瀬(浅瀬)は山にあり」とも言われるように、山の形から自船の位置を知ることができ、ヤマアテ(山当て)の重要性が指摘されている。

「船頭多くして、船、山に登る」：これは、船頭の意見にしたがわないと、安全な航海も大漁もできないという教訓である。

「今日の一匹 明日の千貫」：夕方にカツオが1匹



釣れたなら、今日は漁がなくても明日は大漁になるから、その準備を怠らないようにという戒めが含まれている。

「一日千両 カツオ釣るなら、鳥を見つけよ」：これは、カツオを多く釣りたいなら、見張りを厳重にして鳥の群れを見つけることが一番だという伝承である。

#### (4) 魚食

##### 1) カツオと醤油文化

明治期に入ると、大堂津地区に醤油や味噌、焼酎などの醸造工場ができた。ここに多くが立地した理由は、日南市が県内有数の塩生産地で製造に必要な原材料を豊富に供給できたことに加え、漁業者とその家族等が兼業できるという労働力の確保が容易であったことがあげられる。

醤油は甘口で、調味料だけではなく、できあがった料理にも使用することが多い。特に、カツオの刺身には甘口醤油をたっぷり絡ませて食べる習慣がある。その理由は①カツオ特有の香りを抑える効果があること、②辛口醤油に比べて、甘口醤油は食欲を増進させ多く食べられること、③甘口醤油が消費者の志向に合わせて開発されたことがあげられる。船上でカツオの刺身を毎日、食べる漁業者は甘口醤油を重宝して飽きずにおいしく食しているようだ。日南市内の食料品店やスーパーでは、大手メーカーよりも地元メーカーの甘口醤油が数多く販売されている。

これに関連して、本市の伝統食品、庶民の味として、カツオの醤油節がある。これは昔から親しまれており、最近、日南市漁協女性部が「カツオうみっこ節」として製造販売しており、人気の商品となっている。これは地域で水揚げされたカツオを一節ごとに醤油ベースのたれでじっくり煮込んだもので、2005（平成17）年度農林水産大臣賞を受賞し、宮崎県水産物ブランド品（第5号）に認定されている。そのほか、カツオを活用した代表的な料理として、日南一本釣りカツオ炙り重やカツオ飯（漁師飯）などがある。（写真17参照）

##### 2) カツオ食の普及とカツオ文化の継承

日南市内の小中学校では、水産業や漁村の特性を活かした食育実践が、漁協と漁業者、漁協女性部の連携と協力で推進されている。まず、カツオ捌き料理教室は、地域に水揚げされたカツオを実際に捌いて料理を作って食べる体験教室（156食）で、南郷漁協が湯上小学校や南郷小学校、榎原小学校で実施している。

（写真18参照）それから、交流給食は、カツオ料理をメニューとする学校給食のこと（423食）で、日南市漁協が鵜戸小中学校や北郷小学校で行っている。（写

真19参照）これらの取り組みは、若い世代に対するカツオ食の普及を目的とし、子供たちにカツオに関する理解と関心を深めてもらい、各家庭でカツオへの意識が高まって料理の機会が増えることを期待している。

目井津漁港がある南郷地域では、「目井津子守船歌」が歌い継がれている。これは1970（昭和45）年に南郷小学校に勤務していた教員（岩下鍔太郎が作詞



写真17：カツオ飯（漁師飯）



写真18：カツオ捌き料理教室



写真19：学校での交流給食

者)がつくったものである。その背景には、カツオ漁船が最短3か月、最長1年の間、母港の目井津漁港に帰港しないことがある。歌詞は目井津漁港の出港時にカツオ漁船を見送る母子の心情を表現し、その情景を残すべきだという思いでつくられた。当時の南郷町はレコード化して普及に努め、現在もこれが継承されている。毎年、同校の運動会では、全校生徒でこれを用いた踊りが披露され、地域のカツオを幼少期から身近に感じながら、その歴史や文化として継承されている。

## 5. おわりに

本論文では、7つの「ぎょしょく」のうちの「魚職」・「魚植」・「魚飾」・「魚食」の4つから、日南市のカツオ産業と文化について検討した。本市のカツオに関する地域モノグラフを通して、現段階で析出できた特性を総括しておきたい。

まず、「魚職」においては、カツオ一本釣り漁法や鰹節製造の技術が全国に伝わるなかで、本市のカツオ漁業は江戸期から続く伝統を持ち、油津を城下とした飴肥藩が鰹節を専売とした。現在、本市の近海カツオ漁船数は28隻と全国トップの位置にある。その船団が漁場で情報共有しながら漁獲するカツオの量は、1994(平成6)年以降、23年連続で日本一と不動であるとともに、地域経済の大きな柱となっている。

それから、林業遺産に登録された飴肥杉は、カツオ漁船の弁甲材として利用され、造船技術の進展と同時に運河の建設へと地域開発が進んだ。このように林業は漁業を発展させる大きな基盤となり、山と海が一体となって本市の地域経済が構築されてきた歴史的な経緯がみられる。カツオ一本釣り漁法の特徴は、食い気のあるカツオのみを釣り上げることから、カツオ資源への負荷が小さく、次世代の資源を残せることである。したがって、昨今、黒潮に乗って北上してくるカツオの群れが減少しているという指摘もあり、国内外に向けてカツオ資源の適切な管理を訴えていく際に、カツオ一本釣りによるカツオ漁獲は有効である。今後、自然生態系との共存を前提とし、将来的なカツオ資源の持続可能性を図ることを強調していく必要がある。

次に、「魚植」では、海幸彦・山幸彦伝説など神話が伝承され、古くからカツオなどの漁業が生活の中で重要な役割を担ってきた。さらに、漁民の森づくりをはじめ森林の整備は、イワシ蓄養場やカツオ漁場の良好な形成につながり、海と山の一体化による生物多様性を示すものである。鰹節製造には、原料となるカツオを燻すための薪が大量に必要となることから、海と山の連鎖系、つまり、水産資源と森林資源の相関を明

示している。

それから、「魚飾」については、本市はカツオ漁業により港町が形成され漁村も発展してきた。カツオにまつわる信仰が本市内の神社に色濃く投影されて現在に至っており、とりわけ、航海安全と大漁満足の心性が祭礼や伝承に存在する。

最後に、「魚食」からみると、鰹節製造という加工食文化と、「陸送出荷」による生鮮カツオ消費という生食文化の2つのカツオ食文化が継承されている。こうした食文化の伝統も、近海カツオ漁業を支え、カツオの高付加価値市場を維持していく基盤となる。また、地域にはカツオ炙り重やカツオ飯に代表されるように漁師町ならではの食文化も形成されている。

以上のことから、本市には、江戸期から続く伝統的なカツオ一本釣り漁法を核としたカツオ産業の歴史と文化が根付いており、特に、全国的にも近海カツオ漁業の優位性は明白である。そして、カツオは社会経済的にも、また、生活文化的にも貴重な地域資源として位置付けられる。

## 注

- 1) 「ぎょしょく教育」の実践と提言に関しては、若林(2008)を参照されたい。
- 2) 本論文は、宮崎県日南市の「日本農業遺産の認定申請書」(2018年6月提出)作成に用いた関連資料を日南市の了解を得て用い、他の文献・情報を含めて、筆者の視点(「ぎょしょく」による地域性と歴史性に着目した分析)をもとに全面的に書き改めたものである。また、図2や写真1~19は日南市より提供されたものである。なお、この申請に際して、日本カツオ学会を通じた日南市の依頼にもとづき、筆者は意見書(評価書)を提出した経緯がある。
- 3) 「ぎょしょく教育」の実践については、新聞や雑誌、テレビ、ラジオなど多くのメディアで報道され、また、2度にわたって『水産白書』に紹介された。また、「地域に根ざした食育コンクール2006」優秀賞受賞、大日本水産会の魚食普及表彰など社会的な評価が高まった。
- 4) 本論文では、原則的に、断りのない限り、カツオ一本釣り漁業はカツオ漁業、カツオ一本釣り漁船はカツオ漁船と表記することにする。

## 主要な参考文献

- 宮崎日日新聞社(2014)黒潮の狩人 漁獲量日本一・宮崎県日南市のカツオ漁師、宮日文化情報センター  
 宮下章(2000)鰹節(ものと人間の文化史97)、法政大学出版会  
 若林良和(2004)カツオの産業と文化、成山堂書店



若林良和（2008）ぎょしょく教育 愛媛県愛南町発水産  
版食育の実践と提言、筑波書房

#### 付記

本論文は、平成28～32年度科学研究費補助金「カツ  
オを題材とした水産版食育の実践的研究 - 「ぎょしょ  
く」の体系化とツール開発-」（基盤研究（C）課題番号  
18K01996）を活用した成果である。

